

MENU DE SAISON

52 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert

46 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

38€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert

32 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

**Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque mois
Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement
de produit frais.**

La Langoustine/ Scampi

Rôties sur royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs

Roasted on royal blond mushroom, bisque, herb salad and flowers

OU/OR

Le Foie gras/Foie gras

En escalopes poêlées, salade de betterave/pomme verte, réduction de jus de betterave
au vinaigre de framboise

Pan fried Foie Gras, beetroot and green apple salad, beet jus with raspberry vinegar

OU/OR

Œuf Parfait/ Egg parfait

En Couronne de Champignons à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux

Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

OU/OR

La St Jacques et Huitre/ The St Jacques and Oyster

En tartare, étuvée de fenouil, œufs de hareng fumé, cappuccino de chou-fleur

In tartare, steamed with fennel, smoked herring eggs, cauliflower cappuccino

Poisson du Marché/Fish from the Market

Rôti autour du Butternut au lait de coco, estragon, moules, sauce hollandaise au yuzu

Roasted around the Butternut coconut milk, tarragon, mussels, yuzu hollandaise sauce

OU/OR

La St Jacques/St Jacques (Suppl.5€)

Contisées au chorizo, risotto de persil racine, jus de volaille réduit à l'arabica, émulsion de lait
fumé

*With chorizo, risotto of parsley root, poultry jus reduced to arabica, emulsion of smoked
milk*

OU/OR

Quasi de veau/ Almost veal

Panais crémeux, jus corsé truffé, topinambours, cacahuètes

Creamy parsnips, truffled full-flavored juice, Jerusalem artichokes, peanuts

OU/OR

La Beuchelle Tourangelle (suppl. 5euros)

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune

A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

*** Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande**

*** Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins**

Assiette de Fromages 4 Morceaux et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Rimbault
Plate of Cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Rimbault

Toutes nos Viandes sont d'origine Française
(Sauf autre précision de notre part sur place)

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

Le Chocolat/Chocolate 11EUROS

Royal chocolat Bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka
Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice cream with Tonka sauce

OU/OR

Le Café gourmand du chef/Chef's Café Gourmand 11EUROS

Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane
A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

La Poire/the Pear 11EUROS

Poché au vin rouge et épices, sablé breton à la fleur de sel, opaline au citron, sorbet vin chaud

Poached in red wine and spices, Breton shortbread with fleur de sel, lemon opaline, hot wine spices sorbet

OU/OR

La clémentine-Banane/Tangerine-Banana 11EUROS

En sabayon de chocolat blanc/Main de Bouddha, sorbet passion, tuile de poivre de Timut

In white chocolate sabayon/Main de Bouddha, passion-fruit sorbet, Timut pepper shortbread



LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La Langoustine/ Scampi 20 EUROS

Rôties sur royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs
Roasted on royal blond mushroom, bisque, herb salad and flowers

Le Foie gras/Foie gras 20 EUROS

En escalopes poêlées, salade de betterave/pomme verte, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise
Pan fried Foie Gras, beetroot and green apple salad, beet jus with raspberry vinegar

Œuf Parfait/ Egg parfait 16EUROS

En Couronne de Champignons à la Persillade, Mousseline de cerfeuil Tubéreux
Served with mushrooms, chopped parsley and chervil mousse

La St Jacques et Huitre/ The St Jacques and Oyster 20 EUROS

En tartare, étuvée de fenouil, œufs de hareng fumé, cappuccino de chou-fleur
In tartare, steamed with fennel, smoked herring eggs, cauliflower cappuccino

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20 EUROS

Rôti autour du Butternut au lait de coco, estragon, moules, sauce hollandaise au yuzu
Roasted around the Butternut coconut milk, tarragon, mussels, yuzu hollandaise sauce

La St Jacques/St Jacques 30EUROS

Contisées au chorizo, risotto de persil racine, jus de volaille réduit à l'arabica, émulsion de lait fumé
With chorizo, risotto of parsley root, poultry jus reduced to arabica, emulsion of smoked milk

Quasi de veau/ Almost veal 25 EUROS

Panais crémeux, jus corsé truffé, topinambours, cacahuètes
Creamy parsnips, truffled full-flavored juice, Jerusalem artichokes, peanuts

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

Assiette de Fromages 6 Morceaux/ Plate of Cheeses 6 morceaux 9EUROS

Et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault
And jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault